# договор о патентной кооперации **РСТ**

REC'D	2	0	SEP	2005
WIPO	)	_		PCT

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

(Глава II Договора о патентной кооперации)

	(статья 30 и правило 70 Р	(1)					
№ дела заявителя или агента:	Для дальнейших						
AE-0015	действий см. Форму РСТ/ГРЕА/416.						
Номер международной заявки: PCT/RU 2003/000206	Дата международной подач 05 мая 2003 (05.05.20	и: Самая ранняя дата приоритета:					
Международная патентная классификация (МПК-7):							
C12G 3/06							
Заявитель:							
ХЛЮСТОВ Николай Александрович и др.							
1. Данное заключение международ	ной предварительной экспер	тизы подго	товлено настоящим Органом				
международной предварительної	й экспертизы в соответствии	со Статьей	35 и направлено заявителю в				
соответствии со Статьей 36 РСТ.							
2. Данное заключение содержит во	ero4 ,	иста, включ	ная данный общий лист				
3. Данное заключение также сопро	вожлается Припожениями с	солепжания					
а. (посланые заявителю и в М		одоржици	листов, такие как:				
листы описания, формулы и/или чертежей, которые были изменены и служат основой для данного заключения и/или листы с исправленными очевидными ошибками, принятые данным органом (см. Правило 70.16 и Раздел 607 Административной инструкции).							
листы для замены более ранних листов, но которые данный Орган рассматривает, как содержащие изменения, которые выходят за рамки первоначально поданных материалов международной заявки, как указано в пункте 4 Раздела I и в Дополни тельном разделе.							
	писе та подола т и в дополни те	льном раздол	ic.				
в. (посылаются только в Меж	сдународное Бюро) всего		(указание вида и количества				
электронных носителей), с	одержащие перечень последова	пельностей и	/или таблиц, относящнеся к ним,				
только в машиночитаемой с	рорме, как указано в Дополните	льном раздел	е, относящимся к перечню				
последовательностей (см. Р.	аздел 802 Административной и	нструкции)					
3. Данное заключение содержит и	иформацию, относящуюся і	с следующи	м разделам				
I X Основа заключения							
П Приоритет							
III Отсутствие заключе	ения относительно новизны, изс	обретательск	ого уровня и промышленной применимости				
IV Нарушение единст		•	•				
V ▼ Утверждение в соответствии со статьей 35 (2) относительно новизны, изобретательского уровня и промышленной применимости; ссылки и пояснения в обоснование утверждения (Статья 35(2))							
VI Определенные цитируемые документы							
VII Некоторые дефекты международной заявки							
VIII Некоторые замечания, касающиеся международной заявки							
Дата представления требования:		Дата по	дготовки заключения:				
01 декабря 2004 (01.12.2	2004)		ста 2005 (22.08.2005)				
Наименование и адрес Органа междунаро			иоченное лицо:				
экспертизы:							
Федеральный институт в	промышленной		Л. Пашинина				
собственно							
РФ, 123995, Москва, Г-59, ГСП-5, Бе							
Факс: 243-3337, телетайп: 114818 ПОДАЧА			Телефон №: (095)240-2591				

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

Международная заявка № PCT/RU 2003/000206

I. Основа заключения							
1. Относительно языка, данное заключение под	дготовлено на основе международной заявки на языке, на котором						
она была подана, если иное не указано ниже в данном пункте.							
	·						
Данное заключение подготовлено на ос	снове перевода с первоначального языка на следующий язык						
который является языком перевода, про							
i <del></del>	ветствии с Правилом 12.3 и 23.1(в))						
публикация международной за	явки (в соответствии с Правилом 12.4)						
	вая экспертиза (в соответствии с Правилами 55.2 и/или 55.3)						
_	·						
	явки, данное заключение составлено на основе (заменяющие листы, которые						
были представлены в Получающее ведомств	во в ответ на предложение в соответствии со статьей 14, в данном заключении						
обозначены как "первоначально поданные" и	не приложенные к этому заключению);						
l	е, в котором она была подана/представлена						
описание:							
страницы	первоначально поданные/представленные						
страницы*	полученные данным Органом на дату						
страницы*	полученные данным Органом на дату						
формула изобретения:							
страницы	первоначально поданные/представленные						
страницы *	измененные (вместе с объяснениями) по Статье 19						
страницы *	полученные данным Органом на дату						
страницы *	полученные данным Органом на дату						
l —							
чертежи:							
страницы	первоначально поданные/представленные						
страницы *	полученные данным Органом на дату						
страницы *	полученные данным Органом на дату						
	June 2007						
1	/или соответствующие таблицы - см. Дополнительный раздел, относящийся						
к перечню последовательностей.							
3							
3. Изменения привели к изъятию:							
страниц описания							
пунктов формулы №№							
страницы/фиг. чертежей	Total Control						
перечень последовательное							
гаолицу, относящеюся к пе	речню последовательностей						
4. Настоящее заключение составле	ено без учета (некоторых ) изменений, приложенных к этому отчету и						
	но оез учета (некоторых ) изменений, приложенных к этому отчету и ыкодят за рамки первоначально поданных материалов заявки, как указано						
в Дополнительном разделе (Пра							
	- ···						
описание, страницы							
пункты формулы №№							
чертежи, листы/фиг.							
перечень последовательностей							
I	еречню последовательностей						
	<u>-                                      </u>						
3	ли все из тех листов могут быть отмечены как "замененный"						
(superseded).							

Международная заявка №

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ

PCT/RU 2003/000206

V. Утверждение в соответствии со ст. 35(2) в отношении новизны, изобретательского уровня и промышленной применимости; ссылки и пояснения, подкрепляющие такое утверждение

		<del>, -</del>
Пункты	1-5	ДА
Пункты		HET
Пункты		ДА
	1-5	HET
Пункты	1-5	ДА
Пункты		HET
	Пункты	Пункты 1-5 Пункты 1-5 Пункты 1-5 Пункты 1-5 Пункты 1-5

2. Ссылки и пояснения (правило 70.7)

Заключение экспертизы составлено на основании первоначальной формулы изобретения и следующих документов, приведенных в отчете о поиске:

D1: RU 2049813 C1

D2: ГРИЦЮК И.Г., РОЙТЕР И.М. Технология ликеро-водочного производства, М, Легкая и пищевая промышленность, 1953, с.124-125, 136-182.

D3: SU 1148863 A D4: RU 2157648 C1 D5: RU 2031930 C1 D6: RU 2199923 C1,

- D1 раскрывает способ производства настойки из икры морского ежа, предусматривающий отсортировку икры, залив ее и настаивание водно-спиртовой жидкостью крепостью по спирту 40% об. при объемном соотношении икры к водноспиртовой жидкости 1:10 и температуре воздуха в течение 14 суток и при температуре 50-60 $^{0}$ C в течение 8 суток с последующим отстаиванием при температуре до  $^{5}$ C до осветления.
- В D2 указано на использование в способе производства настойки приема отсортировки, включающего промывку сырья, проведение процесса настаивания при высокой или обычной температуре в течение от 2 до 5 суток и крепости водноспиртовой жидкости от 40 до 70% об.
- В D3 описано проведение процесса настаивания сырья в спиртосодержащем растворе крепостью 16-20% об. и 30-50%об. при соотношении 1:18-22 в течение 27-54 часов.
- Из D4 известен прием промывки икры морского ежа морской водой при температуре  $15^{0}$ C.

D5 предусмотрено проведение процесса настаивания при производстве горькой настойки, к каковым относятся бальзамы, при соотношении сырья и водно-спиртовой жидкости крепостью по спирту 50%об. при температуре  $18-30^{\circ}$ C и соотношении 1:8 и 1:10.

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТИЗЫ

Международная заявка №

PCT/RU 2003/000206

Дополнительный раздел

(Используется в случае недостатка места в любом предыдущем разделе)

Из D6 известно настаивание сырья в растворителе-спирте крепостью 70%об. при  $17\text{-}24~^{0}\mathrm{C}$  в темном месте, отстаивание сырья и растворителя и проведение после отстаивания фильтрации настоя.

Наиболее близким аналогом заявленного изобретения является D1. Способ по независимому пункту 1 отличается от способа известно из D1 тем, что отсортирование включает в себя промыв водой с температурой до 20°C, а также количественными значениями параметров проведения процесса настаивания:: крепостью водно-спиртовой жидкости, соотношением икры и водно-спиртовой жидкости, температурой и временем настаивания.

Следовательно, независимый пункт 1 и зависимые от него пункты 2-5 соответствуют критерию «новизна».

Однако, из D2 известно то, что отсортировка сырья перед настаиванием включает в себя промывку водой (стр.124-125), а из D4 известен прием промывки икры морского ежа водой с температурой  $15^{0}$ C (что входит в понятие «до  $20^{0}$ C»), (см.описание, с.2).

Большая часть количественных значений параметров проведения процесса настаивания известна из уровня техники, в частности из D2(стр.136-182), D3(описание, формула) и D5 (описание стр.5) и входит в заявленный интервал. Что касается остальных количественных значений, для специалиста является очевидным, что они подбираются обычным опытным путем с учетом используемого сырья и свойств готового продукта, и не требует изобретательской деятельности.

Вышеуказанные отличительные признаки известны и очевидны из уровня техники (D2- D6) и направлены, как и в известных решениях на получение крепкого спиртного напитка с максимальным сохранением в нем биологически активных веществ, входящих в его состав компонентов и с определенными органо-лептическими свойствами. Использование настойки в качестве лечебно-профилактического средства определяется известными свойствами икры морского ежа. При этом получение иного неожиданного эффекта в материалах заявки не продемонстрировано.

На основании вышеизложенного, пункт 1 не соответствует критерию «изобретательский уровень».

Признаки зависимого пункта 2 известны из документа D4, в котором описано использование при промывке икры морского ежа морской воды (описание, с.2).

Проведение настоя и отстоя в темном месте, отстоя в присутствии настаиваемого сырья, а также фильтрации настоя после отстоя, т.е признаки зависимых пунктов 3-5 известны из D6 (описание, c.4).

Следовательно, зависимые пункты 2-5 не соответствуют критерию «изобретательский уровень».

Пункты 1-5 соответствуют критерию промышленная применимость.